

Authentisch an der Mainschleife

Unweit von Würzburg fließt der Main in eindrucksvollen Schleifen durch Franken. Hier befinden sich die Weinorte Escherndorf, Nordheim und Volkach, wo es Winzer gibt, die zu den heimlichen Stars der deutschen Weinszene zählen und dabei äußerst bescheiden geblieben sind. **wein.pur** hat drei von ihnen besucht.



Alte Rebstöcke in der Toplage Escherndorfer Lump. Im Untergrund befindet sich stark verwitterter Muschelkalk.



Christian Müller vom Weingut Max Müller I erklärt die Besonderheiten an der Mainschleife.

Der eng gewundene Flussverlauf ruft den Eindruck unberührter Naturlandschaft hervor. Das Gebiet um die Volkacher Mainschleife ist die größte und eindrucksvollste Flussmäander-Landschaft in Franken. Tatsächlich unberührt ist die Natur hier natürlich nicht, sondern ganz im Gegenteil von einer reichhaltigen Kulturlandschaft geprägt, und vor allem der Weinbau hat eine lange Tradition.

Mein Besuch an der Mainschleife beginnt am Weingut Max Müller I im Städtchen Volkach. Vor der Betriebsbesichtigung geht es allerdings in den Weingarten und sogleich stehen wir staunend am steilen Hang des Escherndorfer Lumpen, der als die mit Abstand beeindruckendste Steillage der Gegend gilt und diesem Ruf auch gerecht wird. Der stellenweise so steil wie eine Skischanze abfallende Lump besteht im Untergrund aus Muschelkalk, öffnet sich wie ein Parabolspiegel nach Süden und ist daher auch eine der heißesten Lagen Frankens.

„Am Lump können sowohl große Silvaner als auch große Rieslinge gedeihen“, erklärt am Abhang balancierend Christian Müller, Juniorchef am Weingut, „die zweite berühmte Lage hier ist der Volkacher Ratsherr, ebenfalls vom Muschelkalk, von seiner bis zu 60%igen Steilheit und von viel Wärme geprägt.“ Die Hauptrebsorte im Betrieb sei Silvaner, aber auch Riesling, Weißburgunder, Scheurebe und Müller-Thurgau haben ihren Stellenwert.

Stil und Geschmack

Das Weingut Max Müller I umfasst aktuell fast 20 Hektar Weingärten. „Weiter wachsen wollen wir nicht“, erklärt Winzer Rainer Müller, „denn bei dieser Größe können wir, mein Sohn und ich, den Betrieb gerade noch allein führen, und die Weinstilistik wird von uns beiden geprägt.“ Sohn Christian arbeitet

bei der Vinifikation gerne mit Maischestandzeiten, was den Weinen Rückgrat und Struktur verleiht. Die Dauer des Schalenkontakts kann nur eine Nacht (für die Literware) bis zu rund einer Woche betragen. „Ich verlasse mich dabei auf meinen Geschmack“, so Christian Müller und gibt grinsend zu: „Ich kenne auch überhaupt keine Analysenwerte von wegen Restzucker, Säure etc. Ich habe mich von allen Zahlen befreit.“

Alle Lagenweine werden spontan vergoren, auf das Pumpen der Maische und des Mostes wird generell verzichtet und stattdessen die Schwerkraft ausgenutzt. Eine langsame Gärung und ausgedehnte Lagerzeit auf der Vollhefe gehören zu den Selbstverständlichkeiten im Keller. Vater Rainer freut sich: „Mit dem Junior wurde der Qualitätsgedanke noch wichtiger.“

Silvaner ist kein Quitten-Weinchen

Das wird bei der anschließenden Verkostung der Müller'schen Weine nachvollziehbar. Der Querschnitt, der hier an Silvaner geboten wird, hat wirklich Stil. Der „Silvaner trocken“ von der Lage Volkacher Ratsherr zeichnet sich durch wunderbar straffe Eleganz, Kernigkeit und dunkle Würze aus. „Der Ratsherr ist eine kargere Lage, der Muschelkalk steht hier früher an“, gibt Rainer Müller preis. Der Silvaner „Alte Reben“ setzt eines drauf und zeigt noch ein gutes Stück mehr Spannung und Vitalität. Dass die Sorte auch Holz verträgt, bestätigt schließlich der Silvaner „Eigenart“, der in Halbstück-Fässern (600 l) ausgebaut wird.

Zum Abschluss eine Fassprobe des „Mainstoff“-Silvaners, der fünf Wochen Maischegärung hinter sich hat. Rainer Müller: „Wir



Georgische Amphore mit Silvaner Maische.



Rainer und Daniel Sauer stellen um auf biologische Bewirtschaftung.

wollen einfach zeigen, dass Silvaner nicht das besagte ‚Quitten-Weinchen‘ ist. Die Sorte soll aber immer erkennbar sein.“ Das ist auch hier gelungen.

Vor der Weiterfahrt kommt noch die Antwort auf die etwas banale, aber doch allen auf der Zunge liegende Frage, was der Zusatz „I“ hinter dem Namen „Max Müller“ zu bedeuten habe. Rainer Müller erklärt routiniert: „Als mein Großvater den Betrieb führte, gab es im Ort zwei Max Müller. Zur einfacheren Unterscheidung nannten die Leute sie ‚Max Müller eins‘ und ‚Max Müller zwei‘. Das haben wir aus Dankbarkeit meinem Großvater gegenüber, der schon damals sehr Weinbau-orientiert gearbeitet hat, beibehalten.“

Kvevri in Franken

Mit Maischegärung arbeitet auch der engagierte Winzer Manfred Rothe in Nordheim, der 2011 seinen ersten orange Wein produziert hat. Der Silvaner „Indigenus“ wird wie ein Rotwein auf den Schalen und den Kernen vergoren. „Bei Schalenkontakt kommen Jahrgangsunterschiede noch stärker zum Vorschein“, ist Manfred Rothe überzeugt. Seit drei Jahren ist er auch stolzer Besitzer zweier aus Georgien importierter Tonamphoren, die jeweils 1.200 Liter fassen und in seinem Keller in der Erde vergraben sind. In diesen georgischen Originalen, den sogenannten „Kvevris“, wird der Wein über Monate mit den Schalen vergoren und gelagert. Zur Befüllung der Amphoren müssen die Trauben in den Keller getragen werden und aus der Amphore heraus kommt der Wein durch simples „Schöpfen“.

„Es lag nicht in meiner Absicht, unbedingt

Wein in Amphoren zu vinifizieren. Das Thema war für mich ‚langlebiger Wein‘. Aber für eine flüssige Rücklage muss man auch die geeigneten Weine herstellen. Von der ersten Phase des Weglassens und des Minimalismus in der Kellerarbeit kam ich schließlich zu den Amphoren. Ein Esoteriker bin ich nicht. Ich finde es immer noch erstaunlich, dass auf diese Art Wein entsteht“, erzählt der sympathische Winzer mit dem Pferdeschwanz.

Manfred Rothe betreibt sein Weingut voller Überzeugung nach ökologischen Richtlinien: „Wir haben kleinere Beeren, lockere Trauben und härtere Schalen, was insgesamt zu gesünderen Trauben führt. Genau das brauchen wir!“ Der Winzer bezweifelt, dass es möglich ist, ohne Bio-Bewirtschaftung guten orange Wein zu erzeugen.

Die direkt aus der Amphore geschöpfte Silvaner-Probe macht jedenfalls unglaublich Spaß. Hier handelt es sich nicht nur um eine interessante Kostprobe, sondern man möchte am liebsten sofort ein zweites Glas trinken, so saftig, animierend und salzig, mit feiner Tanninstruktur und aromatischer Vielfalt präsentiert sich der Wein. Und ist dabei immer noch sortentypisch Silvaner.

Dass Manfred Rotheres Weine wunderbar authentisch sind, beweist auch sein unerwartet finessenreicher Müller-Thurgau „Grande“, der alle verblüfft: „So schön kann Müller-Thurgau sein ...“

Bescheidenheit und große Weine

Noch beeindruckt von den Rothereschen Gewächsen geht es weiter zum dritten Stopp – diesmal erfreulicherweise zu Fuß. In wenigen Minuten erreicht man das Mainufer, wo eine kleine Fähre über den Fluss setzt

und in Escherndorf anlegt, einem kleinen Ort mit gerade einmal 300 Einwohnern. Hier ist das Weingut Rainer Sauer, wo sich gerade jeder und alles in Aufruhr befindet, denn am nächsten Tag soll der soeben fertiggestellte geschmackvolle Neubau mit einem großen Fest feierlich eröffnet werden. Rainer Sauer und Sohn Daniel nehmen sich trotzdem Zeit und so bin ich eine der Allerersten, der im brandneuen Verkostungsraum die Sauer’schen Weine präsentiert werden.

Auch am Weingut Rainer Sauer (nicht zu verwechseln mit dem Nachbarn Horst Sauer) liegt der Schwerpunkt auf Silvaner. Langsam erfolgt die Umstellung auf biologische bzw. biodynamische Bewirtschaftung, vor allem auf Betreiben von Junior Daniel. Eine Zertifizierung ist aber erst in einigen Jahren angedacht. „Durch den jahrelangen Herbizideinsatz hatten wir eigentlich toten Boden“, gibt Vater Rainer Sauer zu bedenken, „wir sehen jetzt ganz deutlich, dass die Bio-Weinberge bei schwierigen Witterungsbedingungen nicht so schnell zusammenbrechen. Auch die Beerenhäute sind viel fester.“ Rainer Sauer zählt schon seit Jahren zu den (heimlichen) Stars in Franken, trotzdem werden immer noch 70 % der Produktion ganz traditionell ab Hof verkauft.

Keine Leidenschaft für Botrytis

Die ganze Palette an Silvanern, vom Ortswein bis zum Topwein „L“, zeichnet sich durch Eleganz und Vielschichtigkeit aus. Der Stil des Hauses ist tiefgründig und fein. „Steht das ‚L‘ für die Lage Lump?“, will ich wissen. „Auch, denn von dort stammt der Wein“, antwortet Rainer Sauer und ergänzt schmunzelnd: „L steht für Leidenschaft – leiden und schaffen. Der Winzer muss leiden, weil er im Weinbau nicht alles beeinflussen kann, und schaffen, weil man auch wirklich viel arbeiten muss.“

Der „L“ kommt aus dem mittleren Teil des Escherndorfer Lumpen, von der sogenannten „Eulengrube“, einem sehr steilen Filetstück. „Hier haben wir festgestellt, dass alles nochmals konzentrierter ist, nicht nur der Alkohol, sondern alle Inhaltsstoffe“, betont Rainer Sauer, dem die Haltbarkeit seiner Weine besonders wichtig ist. Ein Schlüsseljahrgang war für ihn 1995, als er zu seinem Erschrecken feststellen musste, dass manche Weine im Spätlese-Bereich schon nach kurzer Zeit in der Flasche umgekippt waren. Rainer Sauer schwor sich, dass so etwas nicht mehr passieren wird: „Das kam durch die Botrytis – diese Weine halten einfach nicht. Ich will haltbare Weine produzieren, die ich meiner Kundschaft mit gutem Gewissen anbieten kann.“ Das kann er – ohne jeden Zweifel. Die Mainschleife kann mit Silvaner brillieren – auch daran besteht kein Zweifel.

Mainschleife.pur

wein.pur-Autorin Daniela Dejnega reiste auf Einladung des fränkischen Weinbauverbandes nach Würzburg, verkostete in der Jury beim Weinwettbewerb „Best of Gold“ die Spitzenweine Frankens und verfasste die folgenden Wein-Notizen bei Weingutsbesuchen an der Mainschleife. Besonders schön präsentierten sich auch die gereiften Weine!

Max Müller I, Volkach

2014 Ratsherr Silvaner trocken € 15,-

Feinfruchtig, dezente, Zitrusfrüchte und Quitte. Straff am Gaumen, dunkelwürzig und schön kernig. Zeigt Dichte und Eleganz, fein trinkanimierend mit guter Länge.

2013 Lump RS Riesling trocken € 21,-

! Reifer gelber Apfel, exotischer Touch, getrocknete Mangos. Auch am Gaumen gelbfruchtig und sehr saftig, rauchig unterlegt, kräftiger Säurezug, kompakter Tänzer.

2005 Lump Riesling trocken

Feine kräutrige Würze, gelbfruchtig, tropische Noten. Sehr geschmeidige Textur, cremiger Typ mit weicher Struktur, hält gut seine Balance und zart gereifte Eleganz.

2014 Alte Reben Silvaner trocken € 18,-

! Rauchiger Auftakt, Hopfen und pflanzliche Würze, spannend. Feinstrukturiert, dabei kompakt und fest. Sehr vital, guter Säurezug, strahlender Wein mit wunderbarer Länge.

2011 Alte Reben Silvaner trocken

Intensive Nase, gelbfruchtig und ausgeprägt saftig, Ananas und Ringlotten. Hat viel zugänglichen Charme, runder Charakter, klingt angenehm nach.

2014 Eigenart Silvaner € 17,-

! Rauchige Würze, helles Karamell, Orangen und gelber Pfirsich. Kerniger Stil, straffer Zug, noch ein wenig vom Holz geprägt, frischer langer Säurebogen, hat Potenzial.

2014 Mainstoff Silvaner

! Fassprobe. Fünf Wochen Maischegärung. Reduktiv

und verhalten, im Hintergrund viel frische Zitrusfrucht, Feuerstein. Sehr griffiger und feiner Gerbstoff, integrierte Säure, dicht verwoben. Abwarten!

Manfred Rothe, Nordheim

2013 Müller-Thurgau Grande € 8,-

! Kühler Duft, zarte Birne und Grapefruit. Saftig am Gaumen, strukturiert und mit knackiger Säure, sehr erfrischend, leicht und lebhaft. Hat eine gewisse Länge, fein.

2013 Indigenus Silvaner € 25,-

! Frische Kräuter, Zitronenzesten und kandierte Orangenschalen, mit röstigen Noten unterlegt. Zeigt viel Kraft, Struktur und passendes Volumen. Saftig und klar, strahlt bis in die Länge.

2013 Kvevri Weiß € 52,-

! Florale Noten, Orangen- zesten, Trockenblumen und Kräuter, Flieder. Sehr vielfältig, am Gaumen salzig, wie eine Meeresbrise, dichter Stoff. Prä- sents anregende Tannine, ausgezeichnet lang.



Vor 230 Millionen Jahren entstand der Muschelkalk.

Rainer Sauer, Escherndorf

2014 Silvaner Muschelkalk Ortswein € 9,-

Gutes Fruchtspiel, Apfel-Birne, vielfältig. Sehr gediegen und wunderschön balanciert, straffer Zug, frische Säure, bietet Tiefgang und Trinkfreude.

2014 Silvaner Erste Lage Escherndorfer Lump € 11,-

! Feinfruchtig und zart. Strahlend klar, mineralischer Grip, bleibt feingliedrig und elegant. Mit feinem Schmelz ummantelter Säurebogen, saftige Länge.

2014 Silvaner L € 15,-

! Limetten, Citrus, Melone und Quitte, floral überlagert. Kühl und klar wie ein Bergkristall, hat viel Finesse und Tiefgründigkeit, vitales Säurespiel, hochelegant, griffige Länge.

2009 Silvaner L

Gelbe Früchte spielen mit viel Würze. Bei aller Kraft, Schmelz

und Cremigkeit hält er wunderbar die Balance. Fruchtsüßes Finish mit kräutrigem Nachhall.

2008 Silvaner L

! Weiße Blüten und feiner Tabak, dezente Frucht. Viel Frische und Pikanz am Gaumen, lebhaft Säure, kernige Struktur, zurückhaltender Charakter, elegantes Finish.

2007 Silvaner L

! Warme Kräuter und Tabak, Weizenfeld im Sommer. Schmelzig rund und straff zugleich, eleganter Säurebogen, wunderbar kompletter Wein, balanciert gekonnt bis in die Länge.

2009 Silvaner Ab Ovo

! Aus dem Betonei. Apfel und Quitten, feine Frucht, weiße Schokolade, kühler Hauch. Mineralisch griffig. Stoffig, tolle Spannung und Zug nach hinten; dabei feingliedrig bis ins Finale.



Silvaner-Probe aus der Amphore von Manfred Rothe.